Saveurs des Terroirs. Les gourmands attendus

Publié le 13 novembre 2016

Depuis vendredi, le Triskell accueille le salon Saveurs des Terroirs pour la vingtième fois. Il se poursuit aujourd'hui jusqu'à 18 h.
Sur la quarantaine d'exposants venue de toute la France, la grande majorité sont des vignerons venus défendre l'authenticité de leurs produits. Cette manifestation vise à « promouvoir l'identité des terroirs et des producteurs qui la défendent. C'est donc à un voyage au travers de notre patrimoine gastronomique que nous convions le public qui, de plus en plus, est en recherche de produits authentiques », explique-t-on du côté de Puissance 9, le promoteur de l'événement.

« Une coquille, du Quincy, le bonheur est là »

Du vin, beaucoup de vin, mais pas que. En effet, un stand attire l'oeil au fond de la salle. Les Chevaliers de la coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor, vêtus de leurs vareuses jaunes, sont venus à Pont-l'Abbé promouvoir l'excellence de la coquille de la baie de Saint-Brieuc. Reine de la baie, trésor des Côtes d'Armor ou encore reine des sables, les qualificatifs ne leur manquent pas pour désigner le noble coquillage. De quoi pousser Christophe Gallon, viticulteur à Quincy, à revêtir son costume de la confrérie des Compagnons du Poinçon. Il le clame : « Une coquille, du Quincy : le bonheur est là », avant de préciser que chacun des sept vignobles du Val de Loire propose des vins qui se marient avec la Saint-Jacques. Gageons que chaque producteur de vin blanc présent au salon saura argumenter sur cette alliance avec le fruit de mer.

Charcuterie artisanale et locale

Les producteurs de vins rouges pourront, eux, proposer d'allier leurs nectars aux charcuteries sèches « 100 % finistériennes » défendues par Charlie Couvreur. En effet, si le climat humide de Landivisiau n'est pas propice au séchage naturel des salaisons, l'entreprise qu'il représente a choisi « d'investir dans des chambres de séchage pour produire une charcuterie artisanale et locale du début à la fin de la chaîne », précise-t-il. Autant de raisons d'égayer un dimanche d'automne.

Pratique
Saveurs des Terroirs, aujourd'hui de 10 h à 18 h au Triskell. Entrée : 2 €.
© Le Télégrammehttp://www.letelegramme.fr/finistere/pont-labbe/saveurs-des-terroirs-les-gourmands-attendus-13-11-2016-11290482.php#EgsgiGkIVxOlOcPu.99

Tout est prêt pour un grand Salon des saveurs

Le 20e Salon des saveurs des terroirs de France donne rendez-vous aux Cornouaillais, ce week-end du 11 novembre, au Triskell, à Pont-l'Abbé.

Vendredi, samedi et dimanche, les Bigoudens et autres habitants de Cornouaille ont l'opportunité de venir à la rencontre d'une sélection de plus de quarante des meilleurs producteurs français.

Des vins fins, blancs ou rouges nés des plus éminents crus, à l'instar de ceux de Champagne, mais également de la charcuterie et autres foie gras qui confirme à coup sûr, une renommée qui ne date pas d'aujourd'hui. Trois jours qui donnent l'occasion aux visiteurs, qui sont venus par milliers l'an dernier, de dialoguer à leur convenance ainsi que de goûter à ce que cette ribambelle de paysans et autres artisans de gastronomie, s'avère en mesure de leur offrir. « **Des relations qui, en combinant savoir-faire et convivialité ne peuvent que séduire et d'emblée procurer un plaisir partagé** », commente Muriel Sort, la gérante de Puissance 9, la société organisatrice du salon.

Bruno Matignon, chef cuisinier spécialiste de recettes de la mer, et Muriel Sort, à l'initiative du salon, invitent à s'y précipiter.

Les vignerons : deux-tiers des participants

Se promener, savourer des yeux, avant de choisir et d'apprécier concrètement, demeure l'une des motivations de venir à la manifestation. Un but quasiment incontournable, quelques semaines avant Noël et les fêtes de fin d'année et de Nouvel an qui suivront.

Pour satisfaire les plus curieux et conformément à l'habitude, les vignerons représentent les deux tiers des participants. Si les plus grandes étiquettes sont au rendez-vous, des surprises plus confidentielles ne manqueront pas d'étonner, au fil d'un parcours qui promet... D'aller notamment au-delà par exemple de la dégustation et d'apprendre pourquoi certains producteurs s'adonnent à l'agriculture raisonnée, d'autres au bio ou même à la biodynamie.

Toutes les écoles sont représentées. Avec les vignobles il s'agit d'un véritable univers du vin qui s'ouvre à chacun. Il en va du même tonneau côté table sauf que cette fois, il sera question de la garnir en mets issus là aussi du meilleur. Des senteurs et des couleurs qui invitent au voyage avec leurs spécificités qu'il s'agisse de fromages ou d'autres spécialités dont le seul défaut consiste à obliger à choisir. Car tous, du plus doux au salé, en passant par l'amer ou le crémeux, laissent à regretter celui qui a été rejeté.

Bruno Matignon, le fameux chef cuisinier bigouden originaire d'Anjou, une référence de bon vivre aussi, sera aux fourneaux pendant toute la durée du salon. Il se distinguera, comme il se doit, avec son bagout, en prime, aux manettes d'un ustensile de cuisson-vapeur, « **sur le stand omnicuiseur vitalité** », précise Muriel Sort.

Entrée : 2 €. Salon ouvert, **vendredi,** de 11 h à 20 h, **samedi**, de 10 h à 20 h et **dimanche,** de 10 h à 18 h. Tombola gratuite avec une cave à vin garnie de 18 bouteilles à gagner, tout autant de nombreux autres lots. À noter que la confrérie de la coquille saint-jacques s'active à l'espace restauration. Contact : www.armor-expo.fr ou au 06 80 63 01 69.

Bons débuts du Salon des saveurs des terroirs

La confrérie de la coquille Saint-Jacques, en vareuse de marin, pose ici avec Muriel Sort, Christophe, de la confrérie des vins du Quincy et Bruno Matignon.

Le XXe Salon des saveurs des terroirs a débuté sur les chapeaux de roues, vendredi à Pont-l'Abbé. Au fil de l'après-midi, les petits chariots chargés de cartons que poussaient les visiteurs à la sortie en direction des parkings ne laissaient aucun doute sur le succès du salon.

À l'intérieur du Triskell, le sourire satisfait de Muriel Sort, la responsable de Puissance 9, organisatrice de l'opération, ainsi que la mine du fidèle Bruno Matignon, chargé cette fois de l'animation des différents stands, confirmaient l'impression d'un bon départ avec, effectivement, la foule au rendez-vous de la quarantaine d'exposants. Parmi ceux-ci, la Confrérie de la coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor se distinguait, avec notamment la tenue d'apparat de la délégation tout comme celle des Compagnons du Quincy qui assurait la promotion de son vin blanc sec et fruité. « **Il se marie parfaitement avec la coquille Saint-Jacques** », promettait Christophe, grand maître de la confrérie.

Le 20e Salon des saveurs des terroirs a débuté depuis vendredi au Triskell. Ce rendez-vous incontournable de l'automne pont-l'abbiste est encore ouvert aujourd'hui, de 10 h à 18 h 30. Quarante exposants, artisans de la gastronomie et vignerons, sont présents pour faire découvrir leurs spécialités. Les régions viticoles sont également représentées tout comme les produits des terroirs.
Entrée : 4 EUR, gratuit pour les moins de 15 ans.